ケーキの作り方 つづき

5 炊飯 を押す

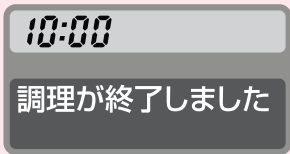
点灯

「炊飯」キー 炊飯 が点灯し、調理開始のメロディー（ブザー）が鳴る

●調理を開始するとタッチパネルは消灯します。
●有機EL表示部に焼き上がりまでの残り時間を表示します。

6 できあがりのメロディー（ブザー）が鳴ったら、調理終了 とりけし を押し、なべからケーキを取り出す

●ケーキは調理終了後すぐに取り出してください。
すぐに取り出さないと、なべ肌にくっつくことがあります。
●調理が終わったあとは必ず「とりけし」キーを押してください。「とりけし」キーを押さないとケーキ取り出し忘れの注意を促すためのブザーが30分ごとに鳴ります。
●ケーキの焼き上がりが不十分な場合は、手順 4 からもう一度操作し調理時間を追加してください。
●ケーキ調理後のにおいが気になる場合は、「庫内のにおいが気になる場合のお手入れ」の欄を参照し、お手入れしてください。 → P.30
●調理終了時は庫内が熱くなっていますので、ケーキの取り出しは十分注意して行ってください。

10:00
調理が終了しました

とうふ・ヨーグルト・温泉卵・調理の作り方

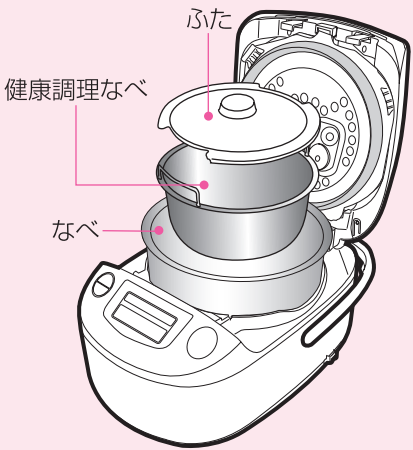
●初めてお使いになるときは、健康調理なべセット・付属品を洗ってください。
●付属の健康調理なべを使ってとうふ・ヨーグルト・温泉卵を作ることができます。また、調理することができます。
●詳しい調理の作り方は、別冊の「お料理ノート」をご参照ください。

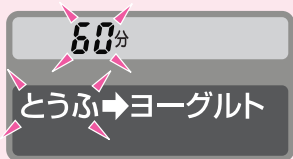
1 付属の健康調理なべに調理する材料を入れ、ふたをする

「とうふ」・「ヨーグルト」・「温泉卵」は、ふたを必ずしてください。
●**「調理」メニューのときは、ふたをしないでください。**

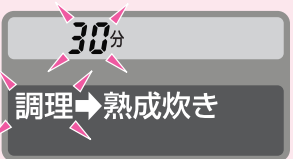
2 なべに水を入れ手順 1 で用意した健康調理なべをなべに入れ、なべを本体に入れて外ぶたを閉め、差込みプラグを差し込む

なべには下記の表を参考として水位目盛まで水を加えてください。

メニュー	水加減		
	1.0Lサイズ	1.8Lサイズ	ふたの有無
とうふ	白米の水位目盛 0.5	白米の水位目盛 1	有
ヨーグルト			
温泉卵			
調理			無

3 機能 を押してタッチパネル部を点灯させ、メニュー でメニューを選ぶ

●メニューが決定されるまでタッチパネルは消灯しません。
液晶表示部には調理時間が表示されます。
（初期設定　とうふ：60分、ヨーグルト：3時間、温泉卵：40分、調理：30分）
▲▼キーで設定時間を変更することができます。（設定範囲　とうふ：1分～120分、ヨーグルト：1分～6時間、温泉卵：1分～120分、調理：60分）
●無洗米選択中は、「とうふ」・「ヨーグルト」・「温泉卵」・「調理」は選べません。
●市販のヨーグルトによっては、固まるまでの時間にバラツキがありますので時間を調節してください。
●とうふは、にがりの濃度によって固まるまでの時間にバラツキがありますので時間を調節してください。
●温泉卵は卵の個数、かたさの好みによって時間を調節してください。
●調理は具材の量によって時間を調節してください。

とうふの場合

ヨーグルトの場合

温泉卵の場合

調理の場合

とうふ・ヨーグルト・温泉卵・調理の作り方 つづき

4 炊飯 を押す

点灯

「炊飯」キー 炊飯 が点灯し、メニューの調理を開始する

●調理を開始するとタッチパネルは消灯します。
●メニュー調理中でも「とりけし」キーを押し、終了させることができます。

5 メニューの調理が終わり、メロディー（ブザー）が鳴ったら とりけし を押し、健康調理なべを取り出す

調理が終わったあとも、健康調理なべを取り出さない場合、注意を促すため30分ごとにブザーでお知らせします。
必ず早めに「とりけし」キーを押し、健康調理なべを取り出してください。

10:00
調理が終了しました

●調理後は、健康調理なべのとっ手は高温になっている場合がありますので十分注意してください。
●とうふ・ヨーグルトが固まっていない場合は、手順 **3** からもう一度やり直し、時間を延長してください。
●できあがったヨーグルトを「もと」にして、さらにヨーグルトを作ることはおやめください。
●洗剤などは入れないでください。
●終了後内部は熱くなっていますので必ず本体が冷えてから湯を捨ててください。

作り方メモ

とうふ	
豆乳	健康調理なべに大豆固形分10%以上の無調整豆乳500mLを入れます。 ●豆乳は大豆固形分10%以上の無調整のもので「豆腐が作れる」と明記してあるものをお使いください。 ●大豆固形分10%以下の豆乳または調整豆乳を使いますとうまく固まらない場合があります。 ●大豆固形分10%以上の豆乳でも固まらない場合は豆乳を販売しているメーカーに直接問い合わせてください。
にがり	豆乳の入った健康調理なべににがりを下に書いた要領で適量入れます。 にがりは少しずつ加えながら全体をよく混ぜてください。 ●にがりは「豆腐が作れる」と明記してあるものをお使いください。 ●市販のにがりは種類によって濃度などに差がありますので、にがりの量はそれぞれのにがりに豆腐用として指示されている量を参考としてください。 栄養成分（100mL当たり）のマグネシウム量が1000mg程度のにがりをお使いになる場合は、豆乳500mLに対してにがり20～30mLが目やすとなります。 栄養成分（100mL当たり）のマグネシウム量が3000mg以上のにがりをお使いになる場合は、豆乳　500mLに対してにがり3～7mLが目やすとなります。 ●豆乳の種類によっては、同じにがりを使っても固まり具合にバラツキがありますので、固まりにくい場合はにがりの量を増やしてください。
その他	健康調理なべに豆乳とにがりを加えて混ぜ、泡ができた場合は取り除いてください。 豆乳とにがりはよく混ぜてから調理を開始してください。よく混ざっていない場合、うまく固まらない場合があります。 この製品では、よせ豆腐（水切り前）ができます。市販のもめん豆腐のようにかたくはなりません。

豆腐の水切りの簡単な例

用意するもの
ざる
ボール
落としぶた
さらしの布（またはキッチンペーパー）
重し（800g程度※）

1 ぬらしたさらしの布を敷いたざるをボールの中にセットし、その中へできあがった豆腐（よせ豆腐）を入れます。
2 1のざるに落としぶたをして、重しをのせ、約15分置きます。
3 豆腐をざるから出して約30分水にさらします。（水にさらして、にがりの苦味を抜きます。）

※豆腐をしっかり固めるにはある程度の重さが必要です。
軽いと固まりにくく、ぼろぼろとくずれやすくなります。

●落としぶたや重しがない場合、1を冷蔵庫に一晩入れて水切りする方法もあります。

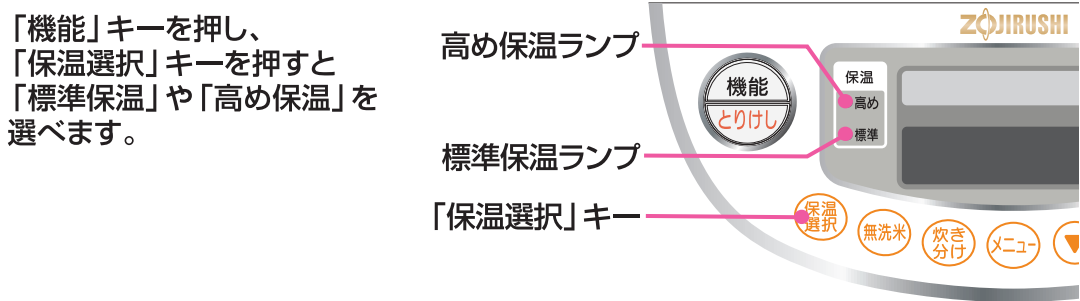
とうふ・ヨーグルト・温泉卵・調理の作り方 つづき

作り方メモ つづき

ヨーグルト	
もとになるヨーグルト	健康調理なべに市販のプレーンヨーグルト100mLを入れます。 ●ヨーグルトはプレーンヨーグルトをお使いください。プレーンヨーグルト以外を使いますとうまく固まらない場合があります。 ●ヨーグルトは開封後すぐのものをお使いください。開封後時間がたつと菌数が減少し、うまく固まらない場合があります。 ●ケフィアヨーグルト、カスピ海ヨーグルトは菌の発育温度が低いため、この製品では使用できません。 ●できあがったヨーグルトを「もと」にして、さらにヨーグルトを作ることはおやめください。
牛乳	ヨーグルトの入った健康調理なべに成分無調整牛乳500mLを入れます。 牛乳は少しずつ加えてよく混ぜながら全量を入れてください。 ●牛乳は成分無調整のものをお使いください。成分無調整の牛乳以外を使いますとうまく固まらない場合があります。
その他	もとになるヨーグルトと牛乳はよく混ぜてから調理を開始してください。よく混ざっていない場合、うまく固まらない場合があります。

温泉卵	
卵	健康調理なべに卵1～6個を入れます。 ●健康調理なべに入れる卵の個数は最大Lサイズ6個までにしてください。
健康調理なべの水加減	卵がひたひたになるくらいに水を加えます。
その他	調理時間を短くするとやわらかめに、調理時間を長くするとかためにできあがります。 調理が終われば、卵を約1分間流水で冷ましてください。

標準保温　高め保温

「機能」キーを押し、「保温選択」キーを押すと「標準保温」や「高め保温」を選べます。

標準保温

炊き上がると自動的に「標準保温」に移り、標準保温ランプが点灯する

次の場合、「保温選択」キーを押しても「標準保温」は選べません。
ブザーが鳴り、自動的に「高め保温」になります。

- 「炊きこみ」・「おかゆ」・「おこわ」・「玄米」・「玄米活性」・「玄米がゆ」のメニュー
- 保温開始から12時間経過したあと
- なべの温度が低いとき

●炊き上がりから24時間経過すると「高め保温」に自動的に切りかわります。
●「標準保温」中に外ぶたの開閉をひんぱんに行わないでください。ご飯の温度が下がりすぎ、いやなにおいの原因になります。

高め保温

少し高めの温度（約70℃）で保温することにより、ご飯のにおいの発生をおさえる効果があります。

1 標準保温ランプの点灯を確認する

2   を押し、 を押す　高め保温ランプが点灯する

●「高め保温」を選択すると、温度調整のためファンが回転します。
●有機EL表示部は操作終了してから5分後に消灯します。

「高め保温」から「標準保温」に戻すときは…

 を押し、保温選択 を押す　「標準保温」に戻り、標準保温ランプが点灯する

●「標準保温」が選べない場合は「保温選択」キーを押しても変更できません。

お知らせ

●「標準保温」と「高め保温」は、一度選んで保温すると次に選び直して保温するまで記憶されます。自動的に「高め保温」に移った場合は、記憶されません。
●保温中に現在時刻を知りたいときは、機能 を押し、「時刻合わせ」キーの ▲ または ▼ を押してください。もう一度「時刻合わせ」キーを押すと、保温経過時間に戻ります。戻さない場合は、次に炊飯しても保温経過時間を表示しません。切りかえは、保温中しかできません。
●なべの中でご飯を保存する場合は、必ず保温機能をお使いください。
●「ケーキ」・「とうふ」・「ヨーグルト」・「温泉卵」・「調理」メニューは保温できません。

時刻の合わせ方

時計は24時間表示です。室温などにより多少誤差を生じることがあります。
時刻がずれているときは、次の手順で合わせてください。
●時刻がずれていると、予約した時間に炊き上がりません。
●炊飯･標準保温･高め保温･タイマー予約炊飯中は、時刻合わせできません。

例：現在時刻が15:01で、表示が14:58のとき

1 なべを入れ、差込みプラグを差し込む

2 機能 を押し、「時刻合わせ」キーの ▲ を押して、表示を現在時刻に合わせる

時刻表示が点滅する

▲キー：１分単位で進む
▼キー：１分単位で戻る

●押し続けると10分単位で早送りができます。

3 点滅が点灯にかわると時刻合わせ完了

現在時刻に合わせたあと、3秒たつと点滅が点灯にかわる

●有機EL表示部は操作終了してから5分後に消灯します。

報知音の種類と切りかえ方

●この製品にはお知らせメロディー機能がついています。炊飯開始･タイマー予約操作完了･炊飯終了をメロディー音で報知する機能です。

報知の種類とタイミング

報知音を次の中から選ぶことができます。

報知の種類と用途 ／ 鳴るタイミング	メロディー報知 この製品の標準の報知音。ご購入時は、この設定になっています。	ブザー報知 メロディー報知をブザー音に変えたいときに。	サイレント報知 炊飯およびケーキ調理終了時の報知音を消したいときに。
炊飯を開始するとき	きらきら星	「ピッ」	
タイマー予約操作が完了したとき	きらきら星	「ピッ」	
炊飯が終了したとき	アマリリス	「ピー」×5回	鳴りません

切りかえ方法

1 なべを入れ、差込みプラグを差し込む

2 機能 を押し、予約 を3秒以上押す

3 切りかえたい報知の設定完了音が鳴ったら切りかえ完了

●炊飯中･保温中は切りかえることができません。
●操作の途中でタッチパネルが消灯した場合は、機能 を押してください。
●操作がうまくできないときは再度 1 からやり直してください。

報知の切りかわりと設定完了音

●報知は「予約」キーを3秒以上上押すごとに①→②→③と切りかわります。

●一度切りかえると切りかえた報知音は差込みプラグを抜いても記憶されます。

お手入れ

●必ず差込みプラグを抜き、本体・なべが冷えてから行ってください。
●シンナー・ベンジン・みがき粉・たわし類（ナイロン・金属製など）・漂白剤などを使わないでください。
●食器洗い乾燥機・食器乾燥器を使用しないでください。

外側のお手入れ

外　側
せっけん液を含ませたあと、固くしぼったふきんでふく
操作部は乾いたふきんでふく
●化学ぞうきんを使うときは、強くふいたり長い時間触れさせないでください。
●操作部が汚れた状態やぬれた状態ではタッチパネル部のキーを受け付けないことがあります。

蒸気口セット

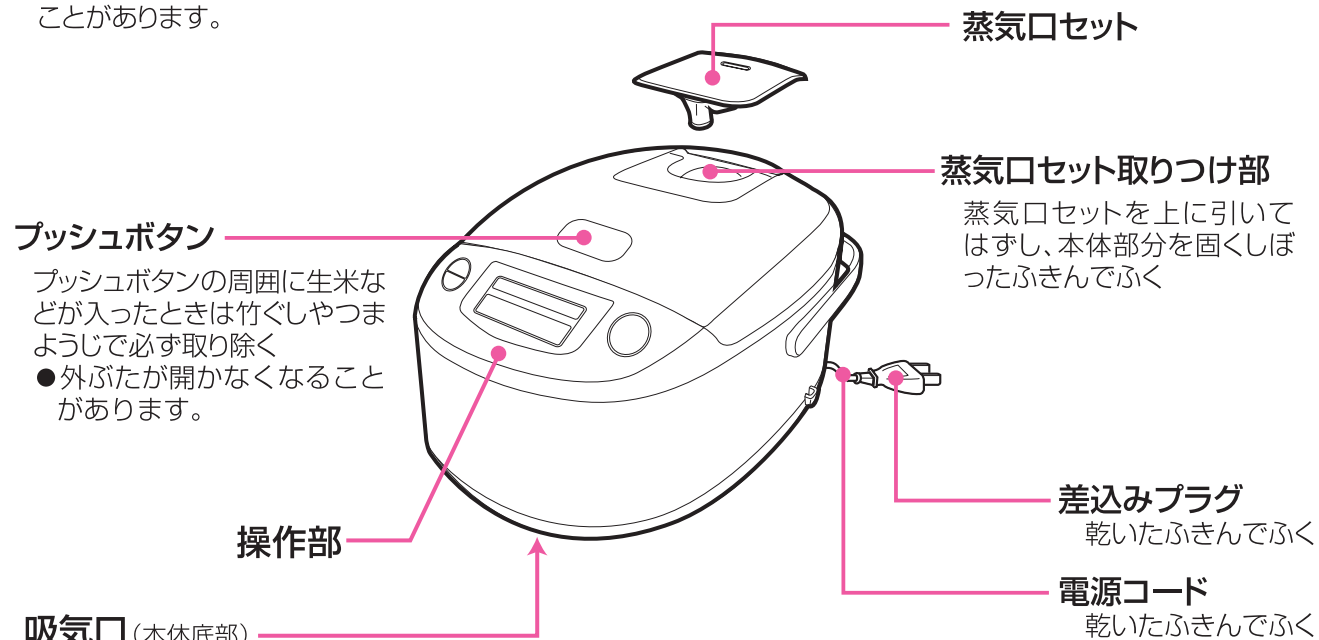
蒸気口セット取りつけ部
蒸気口セットを上に引いてはずし、本体部分を固くしぼったふきんでふく

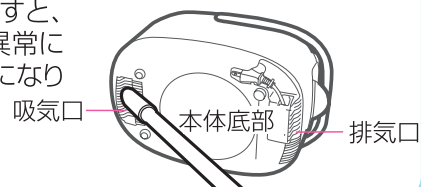
プッシュボタン
プッシュボタンの周囲に生米などが入ったときは竹ぐしやつまようじで必ず取り除く
●外ぶたが開かなくなることがあります。

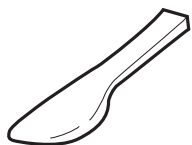
差込みプラグ
乾いたふきんでふく

電源コード
乾いたふきんでふく

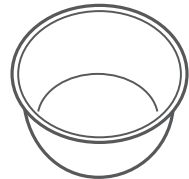
操作部

吸気口（本体底部）

本体底部の吸気口を掃除機で掃除してください。
ほこりなどが付着したままでご使用になりますと、本体内部の温度が異常に上がり、故障の原因になります。

吸気口
本体底部
排気口

付属品・なべ・健康調理なべセットのお手入れ

スポンジなどのやわらかいもので洗う
汚れが気になる場合は「台所用中性洗剤」を使って洗う

しゃもじ　しゃもじ受け　計量カップ

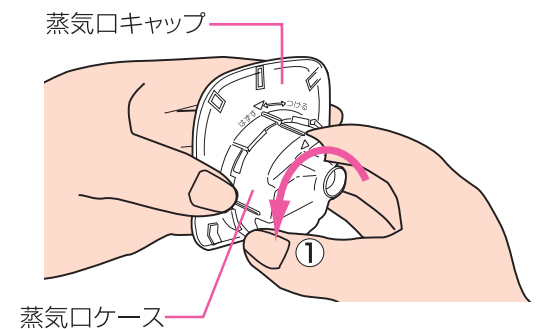
白米用（180mL）　無洗米専用（171mL）

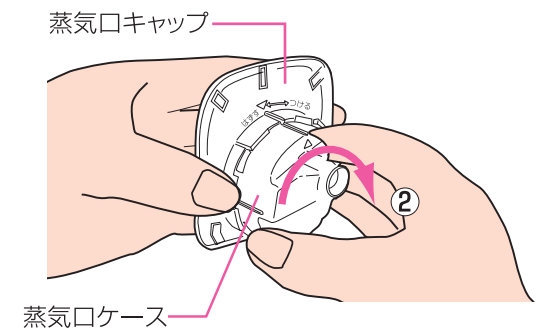
なべ → P.5

健康調理なべセット

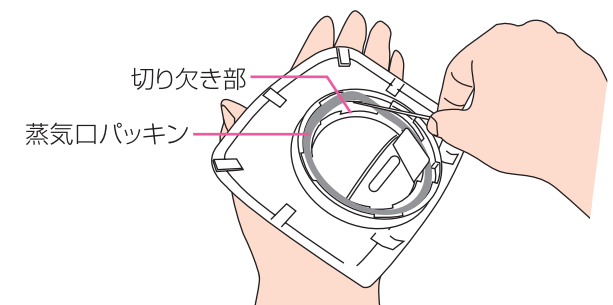
蒸気口セットのお手入れ　お手入れは冷えてから行ってください。

蒸気口セットの外側・内側は水で流し洗いする

蒸気口ケースのはずし方

蒸気口ケースは蒸気口キャップの「はずす」表示方向に回してはずす（①）

蒸気口ケースのつけ方

蒸気口キャップの▽マークと蒸気口ケースの△マークを合わせ「つける」表示方向に回して確実につける（②）

蒸気口パッキンのはずし方・つけ方

竹ぐしやつまようじで蒸気口キャップの切り欠き部よりはずす
つける際は、ねじれたりしないようにする。ねじれたまま使用すると蒸気やおねばがもれる恐れがあります。

お手入れ つづき

内側のお手入れ

内ぶたセット

内ぶたセットはご使用後、湯または水にひたしスポンジで洗い、水分をよくふき取ってください。
汚れが残ったまま放置したり、また水分が残っていると変色やさびの原因になります。
●分解しないでください。
故障の原因になります。

安全弁

圧力調整装置
ご飯粒、雑穀などの異物が詰まっているときは、竹ぐしなどで取り除く

内ぶたパッキン
●ご飯粒などがつくと蒸気もれやご飯の乾燥によりおいしく炊けなかったり、おいしく保温できない原因になりますので取り除いてください。
●内ぶたパッキンは取りはずせません。

外ぶた
内側についたおねばやご飯粒を固くしぼったふきんできれいにふき取る
●外ぶたをしっかりと持ってください。

ポンプ吸気口
ご飯粒、雑穀などの異物が詰まっているときは、竹ぐしやつまようじで取り除く

サイドセンサー
固くしぼったふきんでふき取る
生米や異物が詰まっているときは、竹ぐしやつまようじで取り除く

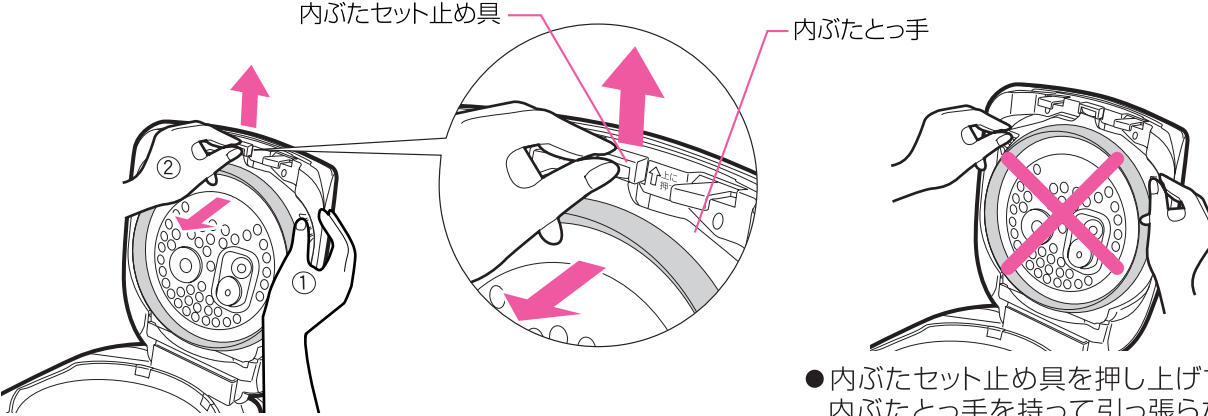
フックの受け部
この部分に落ちたご飯を取り除く
●外ぶたが開かなくなることがあります。

庫内のにおいが気になる場合のお手入れ

1. なべの「白米」の水位目盛(1.0Lサイズは1・1.8Lサイズは2)まで水を入れる
2. 外ぶたを閉め 機能 を押し、メニュー を押して「白米急速」を選ぶ
3. 炊飯 を押す
4. メロディーが鳴り、保温に切りかわったら とりけし を押す
5. 本体が冷えたら、製品全体のお手入れをする → P.28

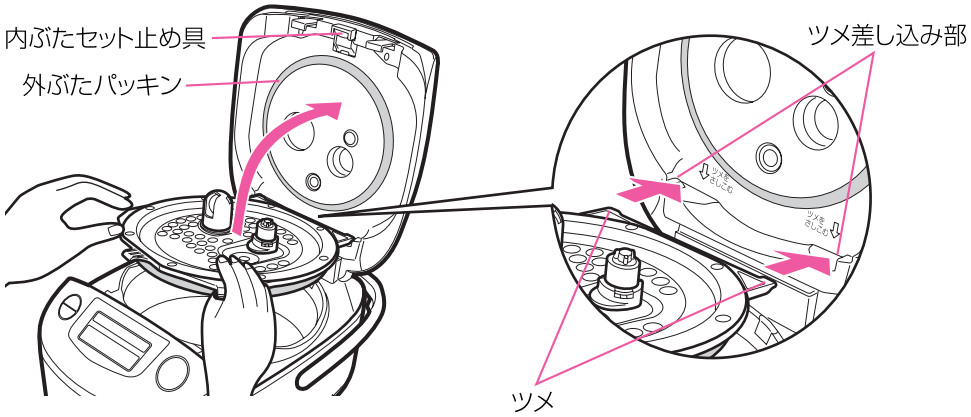
内ぶたセットのはずし方・つけ方

はずし方

内ぶたとっ手を片手でささえながら(①)、内ぶたセット止め具を押し上げて(②)はずす

●内ぶたセット止め具を押し上げずに内ぶたとっ手を持って引っ張らないでください。
(内ぶたセットまたは外ぶたの故障の原因になります。)

つけ方

内ぶたセットのツメ(2ヵ所)を外ぶたのツメ差し込み部に合わせて内ぶたセット止め具がカチッと音がするまで押し込む

●取りつけるときは外ぶたパッキンを内ぶたセットで引っかけないでください。

交換部品

●損傷した場合は、新しい部品と交換(有償)してください。
●交換の際には製品の型名および部品名をご確認のうえ、お買い上げの販売店でお求めください。
(ホームページでのご購入はP.37参照)

部　品　名	部品番号
内ぶたセット(1.0Lサイズ)	C119-6B
内ぶたセット(1.8Lサイズ)	C120-6B
な　べ(1.0Lサイズ)	B304-6B
な　べ(1.8Lサイズ)	B305-6B
しゃもじ	SHAKN-6B
しゃもじ受け	618112-00
白米用計量カップ	615784-00
無洗米専用計量カップ	617824-00
健康調理なべ	BE233803G
健康調理なべふた	BE233015L

故障かなと思ったとき

●修理のお問い合わせまえに、一度お調べください。

	症　状	●お調べいただくこと
炊飯	ご飯が、かたい やわらかい	●傾いた場所で水加減をすると、水量が多くなったり、少なくなったりして、ご飯のかたさがかわります。 ●銘柄·産地·保存期間（新米·古米）などにより、ご飯のかたさがかわります。 ●室温·水温などにより、ご飯のかたさがかわります。 ●タイマー予約炊飯をすると、ご飯がやわらかくなることがあります。 ●白米急速炊飯をすると、ご飯がかためになります。 ●なべが変形していませんか? ●白米を無洗米専用計量カップで炊飯していませんか? ●炊き上がったご飯をよくほぐしましたか?　→　炊き上がったご飯をよくほぐしてください。
炊飯	ご飯が、ひどく焦げる	●なべの底やサイドセンサーにご飯粒や米粒などの異物がついていませんか? ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか? ●なべが変形していませんか?
炊飯	炊飯中にふきこぼれる	●おかゆを炊くときにおかゆ以外のメニューで炊いていませんか? ●蒸気口セットをつけ忘れていませんか? ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか? ●なべが変形していませんか? ●メニューや水加減を間違えていませんか?　→　P.14
炊飯	炊飯できない キー操作できない	●差込みプラグをコンセントに差し込みましたか? ●表示部に「E01」、「E02」など表示していませんか?　→　P.36 ●なべが入っていますか?　→　なべを抜くと電源が切れますので、なべを入れてください。 ●標準保温ランプ·高め保温ランプが点灯していませんか?　→　「とりけし」キーを押してから再度「炊飯」キーを押してください。 ●タッチパネル部に触れた状態で、「機能」キーを押しませんでしたか?　→　タッチパネル部が操作できない原因になりますので、タッチパネル部に触れずに「機能」キーを押してください。 ●タッチパネル部を操作したいときは、「機能」キーをまず押してください。 ●ミトン·ゴム手袋·指サック·傷テープをしたまま操作していませんか?　→　これらをはずさないと操作できないことがあります。指のつめでは操作しないでください。 ●操作部の汚れを乾いた柔らかい布でふき取ってください。　→　P.28
炊飯	炊飯·保温中に音がする	●「ジー」音は、マイコンが火力調節をしている音です。 ●「ブーン」音は、内部の熱を外に出すために、ファンが回っている音です。 ●「ブー」音は、炊飯中に圧力を調整している音です。 ●「カチャ」音は、炊飯中に圧力を制御する装置が動く音です。 ●「ゴロゴロ」音は、炊飯中に安全弁のボールが動き、圧力を調整する音です。 ●「ビー」音は、炊飯中にポンプが圧力を調整している音です。 ●炊飯が終了したとき、圧力が抜けるため「シュー」と音がする場合があります。
炊飯	外ぶたと本体の間から蒸気がもれる	●内ぶたセット…落としたりして変形していたり、内ぶたパッキンが切れていないかを調べてください。 内ぶたパッキンが汚れていませんか?　→　汚れている場合はお手入れをしてください。 ●圧力調整装置…穴が詰まっていないか、異物がかみこんでいないかを調べてください。 ●安全弁…中に入っているボールが動くかを調べてください。 ●外ぶたパッキンを内ぶたセットで引っかけていませんか?　→　再度つけ直してください。

	症　状	●お調べいただくこと
ケーキ	ケーキが 生焼けになる ふくらまない	●ケーキの調理時間が短くありませんか?　→　**別冊**の「お料理ノート」に従った調理時間で焼いてください。この設定でうまく焼けない場合は「▲」または「▼」キーで調理時間を調節または追加してください。　→　P.20、P.21 ●卵白の泡立てが不十分ではないですか?　→　卵白の泡立てが不十分だとケーキの生焼けやふくらまない原因になります。卵白は角（つの）が立つ程度まで泡立ててください。 ●卵白を泡立てすぎて分離していませんか。卵白が分離してしまうとケーキの生焼けやふくらまない原因になります。卵白は角（つの）が立つ程度までで十分です。 ●材料の計量は正確に行っていますか?　→　材料の計量を正確に行わないと、ケーキの生焼けやふくらまない原因になります。 ●薄力粉を混ぜるときにかき混ぜすぎ（練りすぎ）ていませんか?　→　かき混ぜすぎるとケーキの生焼けやふくらまない原因になります。 ●具入りのケーキを作るときに、具を入れすぎていませんか?　→　具を入れすぎるとうまく焼けない原因になります。 ●ケーキの生地を入れすぎていませんか?　→　**別冊**の「お料理ノート」に従った分量で焼いてください。生地が多すぎると生焼けの原因になります。 ●作った生地をすぐに調理しましたか?　→　生地を作って時間がたつと、気泡が消えてふくらみにくくなります。生地を作ったらすぐに調理してください。 ●なべに生地を入れたあと、底をパンパンと何度もたたくとふくらみが悪くなります。軽く数回たたく程度にしてください。 ●なべが変形していませんか?　→　なべが変形していると、ケーキの焦げが著しくなったり、うまく焼けない原因になります。
ケーキ	ケーキが ふくらみすぎる	●ケーキの生地にベーキングパウダーや重そうなどのふくらし粉を加えて調理していませんか?　→　ふくらし粉は加えないでください。ふくらみすぎて製品の故障の原因になります。
ケーキ	ケーキが なべにくっつく	●なべの内側にバターを塗り忘れていませんか?　→　バターを塗らないとなべ肌にケーキがくっつきやすくなります。（バターをなべの内側に塗ってからケーキの生地を流し込むと、ケーキの焼き上がり時のなべ離れがよくなります。） ●なべが変形していませんか?　→　なべが変形していると、ケーキの焦げが著しくなったり、うまく焼けない原因になります。
ケーキ	ケーキがくずれる	●できあがり直後は生地がくずれやすいので、なべから取り出すときは注意してください。
ケーキ	ケーキが焦げる	●なべが変形していませんか?　→　なべが変形していると、ケーキの焦げが著しくなったり、うまく焼けない原因になります。
ケーキ	●なべに入れるのは生地だけにしてください。ケーキ型や敷紙などは使用しないでください。　→　なべの変形、フッ素被膜のはがれやケーキがうまく焼けない原因になります。	

故障かなと思ったとき つづき

	症　状	●お調べいただくこと
保温	保温中、ご飯がにおう	●しゃもじを入れたまま保温していませんか? ●冷めたご飯をあたため直していませんか? ●炊き上がったご飯をよくほぐしましたか? → 炊き上がったご飯をよくほぐしてください。 ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか? ●炊きこみご飯を炊いたあとは、においが残ることがあります。 → 念入りになべを洗ってください。 → P.30 ●なべの中でご飯を保存する場合に、保温機能を使わずにそのまま放置していませんか? 保温機能を使わずにそのまま放置するといやなにおいの原因になります。 → P.9、P.30 ●24時間以上の標準保温をしていませんか?
保温	保温中、ご飯がにおう・変色・乾燥する	●少量のご飯を保温していませんか? ●12時間以上の高め保温をしていませんか? ●米や水の種類により、炊き上がり後のご飯が黄色くみえることがあります。
保温	保温中、ご飯がにおう・べちゃつく	●高め保温を使う → (ご飯のにおいの発生やべちゃつきをおさえる効果があります。) → P.25
保温	標準保温ができない	●「標準保温」を受けつけないメニューを選んでいませんか? → P.25 ●保温経過時間が12時間経過していませんか? → 保温経過時間が12時間経過すると「標準保温」を受けつけません。 ●冷めたご飯を保温していませんか? → なべの温度が低いと「標準保温」を受けつけません。
保温	保温経過時間表示しない	●現在時刻を表示していませんか? → 「時刻合わせ」キーを押して表示を切りかえてください。 → P.25
ヨーグルト・とうふ・温泉卵	ヨーグルトが固まらない	●もとになるヨーグルトと牛乳は指定のもの以外を使用していませんか? → 指定以外のものを使用するとうまく固まりません。**別冊**「お料理ノート」参照 ●もとになるヨーグルトと牛乳をよく混ぜ合わせていますか? → うまく混ざっていない場合、うまく固まりません。 ●調理時間を調節しましたか? → ヨーグルトや牛乳の種類によっては、固まるまでの時間にバラツキがありますので調理時間を調節してください。
ヨーグルト・とうふ・温泉卵	とうふが固まらない	●豆乳とにがりは指定のもの以外を使用していませんか? → 指定以外のものを使用するとうまく固まりません。**別冊**「お料理ノート」参照 ●豆乳とにがりをよく混ぜ合わせていますか? → うまく混ざっていない場合、うまく固まりません。 ●調理時間を調節しましたか? → 固まらない場合は時間を延長してください。 ●にがりの量を調節しましたか? → 固まらない場合はにがりの量を増やしてください。 ●豆乳とにがりを混ぜたときだまになっていませんか? → だまになる場合は豆乳を冷やしてからにがりを加えてください。
ヨーグルト・とうふ・温泉卵	温泉卵が固すぎるまたはやわらかすぎる	●卵の個数・卵の大きさやかたさの好みによって時間を調節してください。
調理	蒸し足りない	●健康調理なべのふたをしていませんか? → 「調理」メニューのみ、ふたをしないで調理してください。 P21、P22、P23

	症　状	●お調べいただくこと
予約	予約をするとすぐに炊飯がはじまる	●現在時刻は合っていますか? → 時計は24時間表示です。もう一度、調べ直してください。 ●タイマー予約炊飯のおすすめ時間未満に設定した場合は、すぐに炊飯がはじまります。
予約	予約時刻に炊けない	●現在時刻は合っていますか? → 時計は24時間表示です。もう一度、調べ直してください。
予約	予約できない	●予約操作の最後に「炊飯」キーを押しましたか? → 「炊飯」キーを押さないと、タイマー予約は完了しません。 ●「7:00」が点滅していませんか? → 時刻合わせをしないと予約を受けつけません。 → P.26
その他	停電が起こったら	●ご飯を炊きながら、電気ポットで湯をわかしたり、電子レンジをお使いになると定格電流を超えてブレーカーが下りることがあります。 → 炊飯ジャーは単独のコンセントでお使いください。ブレーカーを復帰させたとき、停電時間が10分未満なら継続して炊きはじめます。
その他	差込みプラグからパチッと火花が飛ぶ	●差込みプラグを抜き差しするときに小さな火花が出ることがあります。これはIH炊飯ジャー特有のもので故障ではありません。

こんな表示をしたとき

表示	●お調べいただくこと
エラー表示：E01 E02 E07 E08 E09 E11 E12 E13 E15 E16	●故障です。→　お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口までご連絡ください。
E06	●異常な電圧が入った場合、故障防止のために動作を停止します。 →　コンセントの定格電圧を確かめて、正しい電圧または別のコンセントをお使いください。
H01 H02	●ふたセンサーまたはサイドセンサーが高温になっています。 →「とりけし」キーを押し、外ぶたを開け約15分間冷ましてください。（やけどにご注意ください。）
H04	●なべの入れ忘れです。→　なべを確実に入れてください。
H09	●異常に圧力のかかった場合、故障防止のために動作を停止します。 →　外ぶたを閉めたままで差込みプラグを抜かずに、自然に圧力が下がるまで待ってください。「H09」表示が消えたあとに、差込みプラグを抜いて、蒸気口・圧力調整装置・安全弁のお手入れをしてください。 ●お手入れ後も、「H09」表示が出る場合は故障です。 →　お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口までご連絡ください。
H15	●タッチパネル部が汚れています。→　「とりけし」キーを押し、お手入れしてください。　P.28
表示が消えた 7:00 が点滅する	●内蔵のリチウム電池が切れています。 差込みプラグを抜くと表示や記憶（現在時刻・メニュー・保温状態）は消えますが、差込みプラグを差し込み、時刻を合わせ直すと通常どおり使えます。 取りかえられる場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご依頼ください。有償で電池をお取りかえいたします。
圧力 が点滅する	●圧力がかかったまま炊飯が停止しています。 圧力表示が消えるまでお待ちください。（約5～20分） 点滅している間キーは受けつけません。
表示がおかしくなる	●差込みプラグをいったん抜いて、もう一度差し込んでください。 →　「7:00」が点滅しますので、時刻を合わせ直してください。

アフターサービス

1. 保証書の内容のご確認と保存のお願い

必ず「販売店印およびお買い上げ日」をご確認のうえ、お買い上げの販売店から受け取り、内容をよくお読みのうえ、大切に保存してください。

2. 保証期間について

保証期間はお買い上げの日から、本体は1年間、なべ内面のフッ素加工は3年間です。

3. 修理をお申しつけされるとき

≪保証期間中≫
製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。保証書の記載内容に基づき修理いたします。

≪保証期間を経過しているとき≫
修理すれば使用できる製品は、ご要望により有料修理いたします。

4. 補修用性能部品※の保有期間は、製造打ち切り後 6年間

※性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

5. 修理料金の仕組み

修理料金は、技術料・部品代・出張料などで構成されています。
「技術料」は、診断・故障箇所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。
「部品代」は、修理に使用した部品および補助材料代です。
「出張料」は、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

■お客様ご自身での修理、分解や改造は絶対にしないでください。

お客様ご相談窓口

修理・お取り扱い・消耗品や部品ご購入などのご相談は、まずお買い上げの販売店にお問い合わせください。
ご転居やご贈答などでお困りの場合、弊社の窓口「お客様ご相談センター」にお問い合わせください。
所在地・電話番号などは変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

ホームページのご案内
消耗品・部品のご購入専用ページ
http://www.zojirushi-de-shopping.com/

お客様ご相談センター
0570-011874
ナビダイヤル　市内通話料金でご利用いただけます
受付時間　9:00～17:00　月曜日～金曜日（祝日・弊社休業日を除く）
●携帯電話・PHS・IP電話など（ナビダイヤルが利用できない電話）でのお問い合わせ･････････････Tel　(06)6356-2451
●ファクシミリでのお問い合わせ････Fax　(06)6356-6143
製品の「型名・お問い合わせ内容」と、お客様の「お名前・ご住所・電話番号・Fax番号」をご記入のうえ、お問い合わせください。

愛情点検　長年ご使用の圧力IH炊飯ジャーの点検を！

●ご使用中、電源コード・差込みプラグが異常に熱くなる
●焦げくさいにおいがする
●製品の一部に割れ・がたつき・ゆるみがある
●炊飯中、底部のファンが回っていない
●その他の異常や故障がある

こんな症状のときは、故障や事故の防止のため、必ず販売店に点検（有料）をご相談ください。

仕様

型名			NP-LT10	NP-LT18
炊飯容量(約L)[ ]内はカップ数	白米		0.09〜1.0 [0.5〜5.5]	0.18〜1.8 [1〜10]
		無洗米	0.09〜0.94 [0.5〜5.5]	0.17〜1.71 [1〜10]
	熟成炊き		0.09〜1.0 [0.5〜5.5]	0.18〜1.8 [1〜10]
		無洗米	0.09〜0.94 [0.5〜5.5]	0.17〜1.71 [1〜10]
	白米急速		0.09〜1.0 [0.5〜5.5]	0.18〜1.8 [1〜10]
		無洗米	0.09〜0.94 [0.5〜5.5]	0.17〜1.71 [1〜10]
	炊きこみ		0.09〜0.72 [0.5〜4]	0.36〜1.08 [2〜6]
		無洗米	0.09〜0.68 [0.5〜4]	0.34〜1.03 [2〜6]
	すしめし		0.18〜1.0 [1〜5.5]	0.18〜1.8 [1〜10]
		無洗米	0.17〜0.94 [1〜5.5]	0.17〜1.71 [1〜10]
	おかゆ		0.09〜0.27 [0.5〜1.5]	0.09〜0.45 [0.5〜2.5]
		無洗米	0.09〜0.26 [0.5〜1.5]	0.09〜0.43 [0.5〜2.5]
	おこわ		0.18〜0.72 [1〜4]	0.36〜1.08 [2〜6]
		無洗米	0.17〜0.68 [1〜4]	0.34〜1.03 [2〜6]
	玄米・玄米活性		0.18〜0.72 [1〜4]	0.36〜1.44 [2〜8]
	玄米がゆ		0.09〜0.27 [0.5〜1.5]	0.09〜0.45 [0.5〜2.5]
	発芽玄米		0.09〜0.72 [0.5〜4]	0.36〜1.44 [2〜8]
	ケーキ		薄力粉 150g分	薄力粉 200g分
定格			交流 100V 1230W 50/60Hz	交流 100V 1350W 50/60Hz
炊飯方式			圧力IH(誘導加熱)方式	圧力IH(誘導加熱)方式
電源コードの長さ			1.0m(コードリールつき)	1.0m(コードリールつき)
外形寸法(約cm)			幅25×奥行37×高さ21	幅28×奥行40×高さ24.5
質量			約6.0kg	約7.0kg
最大炊飯容量			1.0L	1.8L
区分名			B	D
蒸発水量			44.5g	74.2g
年間消費電力量			93.4kWh/年	147.1kWh/年
一回当たりの炊飯時消費電力量			196Wh	277Wh
一時間当たりの保温時消費電力量			14.6Wh	19.4Wh
一時間当たりのタイマー予約時消費電力量			1.08Wh	1.08Wh
一時間当たりの待機時消費電力量			0.97Wh	0.97Wh

●特定地域(高い山・厳寒地)においては、所定の性能が確保できないことがあります。
こうした場所での使用はなるべくおさけください。
●日本国内交流100V専用(定格100V以外の電源では使用できません。)

メモ

おぼえのため、記入されると、便利です。

■お買い上げ日　　年　　月　　日
■販売店名

TEL